47e Année. — N° 39. 28 Septembre 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Résultats d'essais de traitement du Court-noué ; — Pulvérisation de sulfate de cuivre après la taille 293
N*. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois d'Août) 298
N. — La production des vins et des cidres en 1929..... 300
N*. — Sur la sous-consommation du vin 304
Ed. Zacharewicz. — L'Herbe aux puces..... 305
Pierre Larue. — Dans l'Yonne, fin août 1930. — Qui paiera le nitrate. — Bourgogne Saint-Bris 307
S. Teleki. — La vigne en Hongrie 310
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Chemins de fer du Midi. — 1er Congrès international du maïs à Pau, les 3, 4 et 5 octobre 1930. — Ecole d'agriculture de Philippeville 311
Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

*Le Progrès Agricole et Viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'*à la condition d'en indiquer très clairement la source.

CHRONIQUE

Résultats d'essais de traitement de Court-Noué

Nous avons fait connaître ici en 1928, les expériences entreprises pour arriver à préciser les conditions favorables ou défavorables au Court-noué, la cause qui le produit, ses conséquences et les moyens de le combattre lorsqu'il est déclaré, mais surtout de l'éviter. Il s'agit d'expériences préliminaires faites en pots et où, par suite, on est sensiblement maître des conditions de milieu.

La terre dans laquelle les cultures ont été faites provenait :

1° D'une parcelle de vigne nettement court-nouée et depuis fort longtemps, plus de 30 ans, et appelée Condamine. La composition physique en a été donnée : elle est argilo-calcaire un peu collante. Où le Court-noué n'existe pas, la vigne prend un grand développement ;

2° D'une autre parcelle de vigne également court-nouée, mais mise en culture de céréales depuis trois ans ;

3° Des sables des dunes de Palavas et où le Court-noué n'existe pas.

Cépage employé : Rupestris du Lot sain et planté dans les pots à l'état de raciné, quelquefois de boutures.

La maladie ne s'est pas déclarée dans la terre et le sable des parcelles 2 et 3. Mais dans tous les pots contenant la terre 1, Condamine,

Fig. 1.

elle a présenté dès la première année ses caractéristiques habituelles et parfois extrêmement nettes :

1° Dans les pots témoins fig. 1, 2, pots 630, 512, 747 ; 2° dans les pots dont la terre a été au préalable arrosée complètement avec une

solution de sulfate de fer, fig. 1, pot 703 ; d'acide sulfurique à 5 o/o ; de permanganate de potasse à 1 o/o, de chlorure de calcium, ou

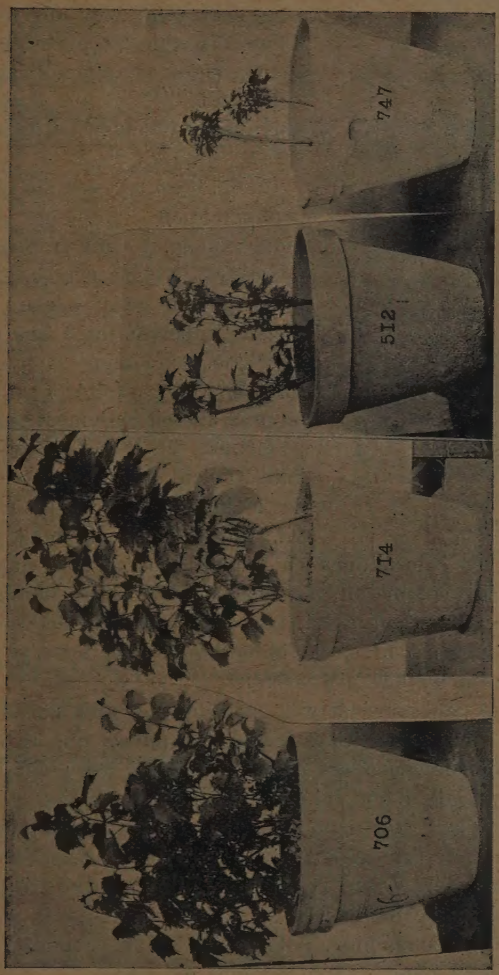

Fig. 2.
Formol à 3 o/o — Bouillie bordelaise — Bouture témoin — Témoin et panachures

additionnée de superphosphate, de bouillie cuprique disposée en anneau autour des plants, etc.

Par contre se sont maintenus sains, les plants de Rupestris des pots arrosés avec une solution de formol à 3 o/o, fig. 2, pot 706 ;

additionnés de bouillie bordelaise et qui en 1929 avaient manifesté quelques velléités de retour au Court-noué, fig. 2, pot 714 ; de chaux en poudre et en pâte ; stérilisée par écobuage, fig 1, pot 741 et par chauffage à 120° ; ou bien laissée exposée au soleil de juin à février.

Fig. 3.

Le 747 représente un témoin de même âge que les précédents ; ici le court-noué est compliqué de panachure.

Les pots 512 et 630 sont d'autres témoins, les plants proviennent de boutures.

La fig. 3 est un exemple très net de contamination de plants sains par plant malade. Au milieu, dans le sable de Palavas, très perméable et très aéré, où la maladie ne se déclare pas, un pied de Rupestris de 3 ans pris dans la vigne Condamine court-nouée et lui-même déjà atteint de la maladie ; en plus, il était nettement panaché. La panachure, on le sait, consiste en un jaunissement le plus souvent localisé des feuilles ; c'est un jaune-canari très vif, qui diffère nettement du jaune pâle des vignes chlorotiques en terrain calcaire. La chlorose calcaire se guérit, comme on sait, facilement. Mais la chlorose canari, la panachure, qui vient aussi bien dans les terrains acides que dans les terrains calcaires, est inguérissable. Le fer n'y fait rien, rien, — ni ce qui a été essayé jusqu'ici.

Au fond, on peut considérer la panachure comme une des manifestations du court-noué. Chez les plantes autres que la vigne, les botanistes l'appelle cependant chlorose : c'est à tort ; elle est d'une nature bien spéciale, il faut lui conserver une appellation spéciale.

Eh bien, ce plant court-noué-panaché a été comme on voit entouré de deux racinés de Rupestris *bien sains*, les racines entre-mêlées, qui devraient avoir, s'ils étaient restés normaux, l'aspect des plants du pot 741, fig. 1, par exemple ; ils sont aussi court-noués que les témoins avec terre Condamine, pots 512 et 747 de la figure 1. En plus tout en se court-nouant, ils sont devenus panachés.

La maladie du court-noué et la panachure sont donc contagieuses.

Toutes les vignes ne prennent pas également la panachure par contact des racines. Le Rupestris du Lot se contamine facilement : d'autres expériences qu'il est inutile de citer ici l'ont montré. Mais le Riparia est beaucoup plus résistant. Planté, toujours dans du sable,

à côté de 33 M. panaché d'un beau jaune, il s'est refusé jusqu'ici à jaunir ; et cependant dans certains terrains, il se panache lui aussi. Quelques cas sont même très curieux. Dans un terrain à panachure et à court-noué de l'Ecole, quelques souches de Riparia sont devenues entièrement jaune-canari. La partie verte des feuilles avait complètement disparu. Des boutures prélevées sur ces souches et plantées ailleurs ont donné des plantes entièrement et constamment jaunes, comme les souches mères.

Notons néanmoins la sensibilité réduite du Riparia à cette affection.

Revenons au court-noué proprement dit.

La contamination des plants sains par la terre malade est bien établie ; la contamination de plants sains par des plants malades même dans une terre saine l'est aussi ; la maladie est donc contagieuse et de nature parasitaire.

Enfin quelques traitements appliqués au sol ont donné des indications intéressantes.

C'est la chaux ajoutée avant la plantation et à haute dose, ou bien qui rend la terre plus souple ou bien qui détruit le parasite quel qu'il soit : virus, amibe ou champignon. Tous les pots traités à la chaux sont restés sains. C'est la bouillie bordelaise à 1 o/o, agissant par son cuivre ou la chaux ? ; et c'est aussi le formol à 3 °/₀, en arrosage copieux, le sulfate de cuivre même à 1 o/o.

Ces résultats sont bien nets ; peuvent-ils être obtenus en plein champ ? Seules de nouvelles expériences pourront nous permettre de répondre à cette question.

Pulvérisation de sulfate de cuivre après la taille

On nous écrit :

« Dans quelques semaines, la taille de la vigne va commencer.

Je viens vous demander, si vu le mildew dont nous avons été favorisés cette année, il ne serait pas prudent de badigeonner les ceps taillés avec une dissolution sursaturée de sulfate de cuivre pur, comme il est d'usage de le faire pour la chlorose, avec le sulfate de fer. »

L. Sahuc.

Je ne vois pas l'utilité de pulvériser une solution de sulfate de cuivre sur la souche après la taille, pour combattre le mildiou. Il ne peut avoir aucun effet sur les germes de la maladie, et il peut nuire aux coursons. Peut-être serait-il préférable de traiter au sulfate de fer.

La question sera du reste traitée prochainement dans le *Progrès*.

L. Ravaz.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1929-1930 (Mois d'Août)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	8.255	147.866	37.045	342 783	58 581
2	Aisne	»	26.805	35.395	341.034	68.390
3	Allier	2.024	38.930	64.218	562.494	64.026
4	Alpes (Basses-)	384	7.580	6.688	53 056	7 381
5	Alpes (Hautes-)	432	7.679	12.528	92.907	40.652
6	Alpes-Maritimes	889	11.986	47.774	549.527	51.209
7	Ardèche	33.259	415 190	26.561	266.580	38.645
8	Ardennes	»	«	17.056	163.844	35.496
9	Ariège	1.871	15 176	15.926	127.713	10.227
10	Aube	990	60.109	45.130	404 845	64 367
11	Aude	639.945	5.261.266	52.820	558.979	150 733
12	Aveyron	4 294	52.085	41.065	384.033	27.985
13	Bouches-du-Rhône	118.126	1.030.007	104.514	997.537	113.005
14	Calvados	»	»	14.667	136.199	45.128
15	Cantal	41	453	28.546	266.857	19.230
16	Charente	6.789	669.442	34.852	294.084	36.596
17	Charente-Inférieure	32.636	796.264	40.826	358.144	62 645
18	Cher	2.886	53.471	40.936	365.812	46.072
19	Corrèze	629	11.889	29.341	247.242	27.480
21	Côte-d'Or	15.488	207.239	54.252	546.797	530.518
22	Côtes-du-Nord	»	»	21.945	151 236	37.777
23	Creuse	»	«	40.365	309.058	31.749
24	Dordogne	34.766	486 374	36.040	357.696	40.670
25	Doubs	13	581	52.215	482.783	66 568
26	Drôme	7.265	132.570	15.563	149.694	32.725
27	Eure	»	26	11.850	111.413	23.610
28	Eure-et-Loir	61	513	26.774	266.533	54.724
29	Finistère	»	»	70.782	572.392	81.859
30	Gard	355.747	4.057.158	56 394	634.789	81 533
31	Garonne (Haute-)	36.683	342.155	53.845	504.850	52.141
32	Gers	96.990	694.609	13.705	134 291	40.651
33	Gironde	341.909	3.037.998	135.329	1.598.625	1.313.276
34	Hérault	1.203 077	10.102.855	80.072	898.785	577.897
35	Ille-et-Vilaine	»	»	18.802	152.675	36.452
36	Indre	9.123	104.344	26.954	263.927	29.040
37	Indre-et-Loire	30 819	750.336	41.417	454.081	121 290
38	Isère	15.506	196.501	61.7 5	594.032	73.672
39	Jura	4 242	50.571	35.106	300.662	55.458
40	Landes	15.277	144 381	30.325	260.397	25 265
41	Loir-et-Cher	38.644	863.924	28.058	291.149	60.274
42	Loire	6.976	148.657	149.566	1.179.209	146.365
43	Loire (Haute-)	341	4.273	49.343	443.398	53.424
44	Loire-Inférieure	41 474	602.079	94 283	927.695	100 677
45	Loiret	10.616	163.928	51.702	455.229	80.163
46	Lot	5.885	93 287	14.630	139.155	17.080
47	Lot-et-Garonne	42 738	483 047	29.998	287.148	22.445
48	Lozère	337	4 183	10.703	87.081	9.660
49	Maine-et-Loire	34 477	422.847	47 908	528.501	175.396
50	Manche	»	»	5.778	50 349	20.584
51	Marne	1.239	356.241	109.282	1.049.630	1 379.960
52	Marne (Haute-)	97	5.304	32.035	294.050	42 283
53	Mayenne	»	161	5.084	42.331	17.206
54	Meurthe-et-Moselle	82	5.630	80.768	802.943	151.892
55	Meuse	94	3.418	37.230	344.324	45.760
56	Morbihan	4 4	1.160	18 382	143 299	36 010
57	Moselle	579	9 560	28.700	256.601	60.094

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	2.370	59.183	46.035	392.232	57.441
59	Nord	»	»	78 281	837.288	298 474
60	Oise	»	»	29.384	276 490	50.954
61	Orne	»	»	5.869	51 284	16.064
62	Pas-de-Calais	»	»	41.246	386.568	105.606
63	Puy-de-Dôme	2.692	33.839	73.807	699.427	91.173
64	Pyrénées (Basses-)	7.885	74.727	55.065	496.387	57.288
65	Pyrénées (Hautes-)	1.240	16.460	21.979	181 080	20 987
66	Pyrénées-Orientales	283.380	3.075.159	47.025	529 735	146.052
67	Rhin (Bas)	11.722	122.603	20.496	249.942	93.911
68	Rhin (Haut)	18.782	276.831	38.165	447.413	99.101
69	Rhône	34.097	454.354	166 952	1.797.539	385.799
70	Saône (Haute-)	44	980	52.736	450.547	66.572
71	Saône-et-Loire	43.692	477.552	78.848	749.364	226.478
72	Sarthe	1.432	17.787	14.657	121.976	30.889
73	Savoie	9.257	125.844	33.908	289 857	39.760
74	Savoie (Haute-)	961	36.269	27.751	226.670	42.046
75	Direction de la Seine	«	»	571.745	6.248.160	1.739.740
	Direction des droits d'entrée	»	»	295.563	2.990.641	852.486
76	Seine-Inférieure	»	»	78.205	864.086	178.675
77	Seine-et-Marne	21	575	60.672	511.546	98.326
78	Seine-et-Oise	54	521	105.384	977.555	188.139
79	Sèvre (Deux-)	5.094	52.050	32.056	256.742	82.063
80	Somme	«	»	24.638	232.677	43.346
81	Tarn	42.419	548.658	35.544	364 526	43.368
82	Tarn-et-Garonne	18.522	194.667	13.805	123.334	7.587
83	Var	108.736	1.730 084	55.485	596.270	63.679
84	Vaucluse	74.751	782 063	18.966	174.246	52.989
85	Vendée	31.084	250.859	22.838	202.141	24.862
86	Vienne	19.216	216.544	24.837	198.746	25.195
87	Vienne (Haute-)	10	645	56.791	500.209	65.527
88	Vosges	11	494	60.084	552.202	115 009
89	Yonne	3.255	105.664	30.947	290.541	63.897
	Total pour la France	3.892.774	40.694.151	4.663.216	45.597.961	12.083.532
	Algérie					
	Alger	461.035	4.985 446	34.227	344.453	229.630
	Constantine	143.824	1.449.890	15.936	175.764	32.144
	Oran	399.034	5 382.384	20.017	312.612	428.198
	Total pour l'Algérie	1.003.893	11.487.600	70.180	830.826	689.969

Rappelons les chiffres de la consommation taxée des années précédentes, à même époque :

Consommation taxée octob. 1925-août. 1926.... 50.128.382 hectol.
— — octob. 1926-août. 1927.... 41.002.307 —
— — octob. 1927-août. 1928.... 40.451.750 —
— — octob. 1928-août. 1929.... 42.204.034 —
— — octob. 1929-août. 1930.... 45.597.961 —

LA PRODUCTION DES VINS ET DES CIDRES

EN 1929 (1)

VINS

Les chiffres que nous publions, pour 1929, relativement à l'étendue du vignoble, à l'importance des récoltes et à celle des stocks restant des années antérieures reposent exclusivement sur les déclarations faites par les récoltants, en exécution de l'article Ier de la loi du 29 juin 1907. Les stocks des années antérieures comprennent, non seulement les quantités existant dans les chais des récoltants au moment de la déclaration de récolte, mais encore celles des mêmes vins expédiés depuis le 1er octobre, date du commencement de la campagne.

Les trois départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle qui, jusqu'alors, avaient figuré à part dans cette statistique sont, cette année, classés dans l'ordre alphabétique des autres départements français.

Les quantités de vins déclarées en 1929 (Corse et Algérie non comprises), se sont élevées à 62.901.443 hectolitres se décomposant en 62.450.191 hectolitres vinifiés sur place et 451.252 hectolitres représentés par les vendanges expédiées. Par rapport à la moyenne des quantités produites par les propriétaires déclarants au cours des dix années antérieures (56.539.331 hectol.), il ressort une augmentation de 6.362.112 hectolitres pour 1929. Les stocks sont de 5.389.614 hectolitres, ce qui forme un total de 68.291.087 hectolitres disponibles pour la vente.

En 1928, les quantités déclarées étaient de 58.415.278 hectolitres et les stocks de 1.570.286 hectolitres, soit en tout 59.985.564 hectol. Les ressources pour la campagne 1929-1930 sont donc supérieures de 8.305.523 hectolitres à celles dont on disposait au début de la campagne 1928-1929. La superficie des vignes françaises en production, exploitées par les viticulteurs ayant fait la déclaration de leur récolte est de 1.440.183 hectares en 1929, chiffre supérieur de 45.409 hectares à celui de l'année précédente. Le rendement moyen à l'hectare ressort à 43 hectolitres contre 41 en 1928.

Comparativement à 1928, les quantités déclarées en 1929 présentent des augmentations dans la majeure partie des départements. Les plus importantes sont indiquées ci-après :

Loir-et-Cher : 1.183.750 hectolitres ; Indre-et-Loire : 810.165 hectolitres ; Loire-Inférieure : 682.354 hectolitres ; Vienne : 489.108 hectolitres ; Maine-et-Loire : 460.845 hectolitres ; Pyrénées-Orientales : 432.434 hectolitres ; Loiret : 385.450 hectolitres ; Marne : 274.826 hectolitres ; Yonne : 217.059 hectolitres ; Charente-Inférieure : 207.900 hectolitres ; Haut-Rhin : 207.099 hectolitres ; Charente : 200.234 hectolitres.

Quelques diminutions sont pourtant à signaler dans l'Hérault : 1.973.498 hectolitres ; l'Aude : 716.819 hectolitres ; le Tarn : 253.037 hectolitres ; le Puy-de-Dôme : 150.260 hectolitres ; la Gironde : 118.073 hectolitres.

D'après les indications recueillies sur la force alcoolique des vins en 1929, la récolte déclarée se subdiviserait comme suit :

---

(1) Bulletin de statistique du Ministère des finances.

Vins titrant moins de 11 degrés.....	48.721.119 hectol.
Vins titrant 11 degrés.....	7.647.660 —
Vins titrant plus de 11 degrés.....	6.532.664 —

En Algérie, où la production est déterminée dans les mêmes conditions qu'en France, les quantités déclarées s'élèvent à 12.832.430 hectolitres pour une superficie productive de 226.499 hectares. Le stock des années antérieures étant de 675.684 hectolitres, le total des ressources, pour la campagne 1929-1930 s'élève à 13.508.114 hectolitres. Ces indications sont developpées plus loin, au tableau I, après celles relatives aux départements français. La production moyenne à l'hectare ressort à 57 hectolitres.

Départements	Superficie productive	Stock des récoltes antérieures	Récolte de 1929 (Quantités déclarées)	Total des ressources
—	—	—	—	—
	hectares	hectolitres	hectolitres	hectolitres
D'Alger.....	85.396	356.938	5 708.460	6.065.098
D'Oran.....	124.953	251.247	5.880.301	6.131.548
De Constantine.....	17.049	67.489	1.243.664	1.311.163
Territ. du Sud.....	1	»	5	5
Totaux.....	226.499	673.604	12.832.130	13.507.914

Importation et exportation des vins (1919-1929).

Voici quel a été, depuis 1919, le mouvement d'importation et d'exportation des vins :

ANNÉES	VINS DE TOUTES SORTES	
	Importations	Exportations
	hectol.	hectol.
1919.....	6.377.000	1.121 000
1920.....	5.406.000	1.121.000
1921.....	5.086.000	1.857.000
1922.....	7.922.000	1.690.000
1923.....	8.104.000	1.033.000
1924.....	9.044.000	1.503.000
1925.....	8.449.000	1.888.000
1926.....	10.469.000	1.423.000
1927.....	10.549.000	1.673.000
1928.....	11.449 000	1.148.000
Moyenne.....	8.303.000	1.455.000
1929	11.764.690	1 224.561

Dans les 11.764.690 hectolitres importés pendant l'année 1929, les vins d'Italie figurent pour 27.487 hectolitres, les vins d'Espagne pour 1.707.662 hectolitres, les vins de Portugal pour 84.259 hectolitres, les vins d'Algérie pour 9 millions 219.895 hectolitres et, enfin, les vins de Tunisie pour 383.242 hectolitres.

En 1928, l'importation avait porté sur 22.017 hectol. de vins d'Italie, 3.590.490 hectol. de vins d'Espagne, 645.804 hectol. de vins du Portugal 6.884.178 hectol. de vins d'Algérie et 420.759 hectol. de vins de la Tunisie.

Les principaux départements producteurs sont groupés par région, savoir :

1° Région du Midi proprement dite (littoral méditerranéen : 6 départements) ;

2° Région du Sud-Ouest (bassins de la Garonne et de la Charente : 11 départements) ;

3° Région de l'Est (vallée du Rhône, le Beaujolais et la Bourgogne : 10 départements) ;

4° Région de la Loire (moyenne et inférieure : 6 départements).

Les chiffres afférents aux 42 autres départements producteurs, non compris dans ces quatre groupres et dont la production déclarée n'atteint que les 8 o/o de l'ensemble de la France continentale, sont portés en bloc sur une même ligne ; une autre ligne présente les chiffres concernant l'Algérie.

Les six départements du littoral méditerranéen fournissent à eux seuls 48,9 0/0 des vins déclarés dans le vignoble métropolitain et 40,6 0/0 du total des quantités déclarées (c'est-à-dire Algérie comprise). Les onze départements classés dans la région du Sud-Ouest donnent 21,6 0/0 de la récolte déclarée en France et 17,9 0/0 du total des quantités déclarées (Algérie comprise).

Pour la campagne 1928-1929, les quantités livrées à la consommation, avec payement ou garantie des droits, par les six départements gros producteurs du littoral méditerranéen, représentent 51,4 0/0 de l'ensemble (France et Algérie) ; les départements du Sud-Ouest figurent dans le chiffre global pour 14,6 0/0 ; ceux de l'Est pour 4 0/0 ; ceux de la vallée de la Loire pour 2,3 0/0 ; l'Algérie pour 23,5 0/0.

Sucrage des vins

En France

(Alsace et Lorraine exceptées)

Le nombre de personnes ayant fait des déclarations de sucrages en 1929 (16.732) excède de 184 celui de 1928 (16.548).

Par contre, les quantités de sucre employées en première cuvée sont inférieures à celles ajoutées aux vendanges en 1928 (1.840.689 kilogr. en 1929 contre 2.533 075 kilogr., l'année précédente). Cette diminution provient de l'application de la loi du 4 août 1929 qui a interdit la chaptalisation dans le ressort des Cours d'appel d'Aix, Nimes, Montpellier, Toulouse, Agen, Pau, Bordeaux (1) et en Algérie.

De même, les sucrages en deuxième cuvée n'ont pas été aussi importants qu'en 1928 La quantité de sucre versée sur les marcs a atteint seulement 430.944 kilogr. contre 528.676 kilogr. en 1928.

En appliquant aux sucres employés et aux vins fabriqués, tant en première qu'en deuxième cuvée, la base d'évaluation d'après laquelle 1.800 grammes de sucre donnent 1 litre d'alcool pur, on trouve que la richesse alcoolique des vins de première cuvée a été relevée de 1°2 et celle des vins de marcs sucrés de 3°3.

---

(1) Un arrêté du Ministre de l'Agriculture, pris en exécution de l'article 1er, § 5, de la loi du 4 août 1929, a toutefois maintenu la faculté du sucrage en 1929, dans le ressort de la Cour d'appel de Bordeaux.

Algérie

Voici quels ont été, dans chacun des trois départements algériens, en 1913, 1925, 1926, 1927 et 1928, le nombre de personnes qui ont sucré des vendanges en première cuvée et les quantités de sucre mises en œuvre.

Années	Alger		Oran		Constantine	
	Nombres de personnes ayant sucré	Quantités de sucre employées	Nombre de personnes ayant sucré	Quantités de sucre employées	Nombre de personnes ayant sucré	Quantités de sucre employées
1925.....	2	10.030	1	5.155	»	»
1926.....	»	»	1	5.400	»	»
1927.....	»	»	2	5.800	2	»
1928.....	73	595.312	2	26.798	12	185.503

Alsace et Lorraine

L'Alsace et la Lorraine jouissent, en matière de sucrage, d'un régime spécial ; en première cuvée, les vendanges, moût, vins, peuvent être additionnés de sucre même dissous dans l'eau pure, dans la mesure où cela est nécessaire pour obtenir un produit de qualité correspondant à celui obtenu sans manipulation, dans les bonnes années.

Toutefois, l'addition d'eau sucrée ne peut entrer pour plus d'un cinquième dans la composition du produit ; au surplus, une loi locale permet le sucrage des vins non sucrés des années antérieures. La quantité de sucre à employer en deuxième cuvée n'est pas limitée.

Les tableaux ci-après résument l'importance des opérations effectuées en 1929 dans chacun de trois départements.

	Quantités de sucre employées kilos	Quantités de vin élaborées hecto
Moselle.....	142.550	15.818
Bas-Rhin.....	338.782	63.701
Vaut-Rhin.....	331.620	49.371
Totaux.....	812.952	120.396

MISTELLES ET VINS DOUX NATURELS

Les quantités de mistelles préparées en France en 1929, se sont élevées à 439.674 hectol., contre 448.459 hectol. en 1928 et 223.140 hectol. en 1927. La production des vins doux naturels a atteint 87.244 hectol. contre 77.549 hectol. en 1928 et 46.405 hl. en 1927.

En Algérie, la production des mistelles se chiffre à 123.361 hectol. pour 1929, contre 130.881 hectol. en 1928 et 54.341 hectol. en 1927.

CIDRES

La production des cidres est évaluée pour 1929 à 23.280.071 hectol. contre 13.859.392 hectol. en 1926, soit une augmentation de 9.420.679 hectolitres.

Par rapport à la moyenne des dix années antérieures, 18 331.000 hectol., il ressort une augmentation de 4.949.071 hectolitres.

Le tableau ci-après résume le mouvement de la production, de l'importation et de l'exportation des cidres depuis 1919 :

ANNÉES	CIDRES		
	Production hectol.	Importation hectol.	Exportation hectol.
1919.....	22.333.000	12.637	4.649
1920.....	10.244.000	17.078	8.856
1921.....	26.198.000	3.493	10.159
1922.....	17.367.000	2.896	11.553
1923.....	16.012.000	1.670	13.504
1924.....	28.525.000	620	67.553
1925.....	9.879.000	205	86.131
1926.....	12.296.000	85	62.802
1927.....	26.644.000	27.684	33.402
1928.....	13.821.000	22.057	20.654
Moyenne.	18.333.000	9.002	31.926
1929.....	23.200.071	13.793	27.650

N.

SUR LA SOUS-CONSOMMATION DU VIN

Voulez-vous me permettre de signaler par la voie de votre journal, une des nombreuses raisons de la sous-consommation du vin.

Tout a été dit sur l'influence néfaste des « repas sans vin », et il n'est pas douteux que cette nouvelle mode commerciale ait porté un gros préjudice à l'écoulement normal de nos vins.

Les repas « avec vin » ont porté dans maints endroits, et surtout dans les grandes villes, un coup non moins terrible à la Viticulture française.

Je cite un exemple. Mes tournées m'obligent quelquefois à me rendre à Toulouse. Je prends mes repas dans un restaurant modeste, où le vin ordinaire est compté 4,50 le litre ; vin qui est servi dans une carafe de 65 à 70 centilitres. Ce litre revient donc à près de 7 fr. et je crois qu'à ce taux, le propriétaire de l'hôtel ne doit pas faire faillite.

Combien doit-on payer le repas, si on veut « boire à sa soif », car il ne faut pas aller trop vite en cette période, pour boire 70 centilitres de vin à deux personnes.

Il faut donc se limiter, puisque un demi-litre supplémentaire, servi dans une carafe sans doute de 35 centilitres au maximum, serait probablement payé 3 francs.

— Changez de restaurant, me direz-vous !

— Ailleurs, c'est pareil, vous répondrai-je.

Et c'est pourquoi, je rends beaucoup d'hôteliers responsables pour une grande part, de la mévente actuelle des vins ; je ne dois pas généraliser et j'ajoute tout de suite, qu'il m'est permis de constater chez d'autres, de biens meilleurs sentiments.

Songez-donc, Monsieur le Directeur, à la quantité supplémentaire de vin qui se boirait tous les jours, si les nombreux clients des restaurants n'étaient

obligés de se limiter ; je compte un quart de litre par jour, et je crois être au-dessous de la vérité.

On peut vanter les principes hygiéniques du vin, imprimer de belles affiches et les apposer dans les gares, voter des lois, etc... ; ces mesures n'auront qu'une faible efficacité, car l'on ne résoudra de cette façon qu'une partie du problème en n'atteignant que les gens sédentaires, c'est-à-dire ceux qui boivent, chez eux, le vin à 1,40 le litre, et ceux-là (heureusement pour eux !) boivent « à leur soif » !

A l'heure actuelle, combien de gens se déplacent, et sont obligés de manger au restaurant ? Aucune réclame ne peut les atteindre si par ailleurs on leur limite le vin, en le comptant à un prix prohibitif ; en outre, le voyageur est en droit de se demander, s'il y a vraiment une crise viticole, lorsqu'il paye 7 fr. un litre de vin. Combien devrait-il donc le payer en temps normal ?

Il est vrai que depuis la fin de la guerre, le système métrique que j'ai appris à l'école primaire, n'existe plus, et je crois qu'on ferait bien de le supprimer, si les programmes l'ont maintenu.

C'est là une des nombreuses constatations qu'il m'est loisible de faire au cours de mon travail ; mais je ne généralise pas, car je constate également qu'un certain nombre de commerçants font toujours usage du système métrique et qu'ils sont restés scrupuleux.

Je ne me hasarderai pas d'indiquer les moyens de redresser cet état de chose ; cela m'entraînerait trop loin.

N. B. — Depuis que ces lignes ont été écrites, les cours du vin ont augmenté. Quel sera donc le prix du vin dans les hôtels ?

N.

CULTURES RÉMUNÉRATRICES

L'HERBE AUX PUCES

Cette plante, depuis quelques années, est cultivée avec succès dans le département de Vaucluse, principalement dans les communes d'Entraigues, St-Saturnin, Pernes, les Valayares, Allheu-les-Paluds, Velleron et le Thor, et des essais ont très bien réussi dans la région de Pertuis ainsi que dans le département des Bouches-du-Rhône. Nous sommes persuadé qu'il en serait de même dans les autres.

Dans le département de Vaucluse, elle occupe en ce moment-ci une étendue de 1.200 hectares environ et la totalité de la production de cette graine, qui va toujours en augmentant, n'a pu suffire jusqu'à ce jour aux demandes des Etats-Unis.

Il nous a donc paru faire œuvre utile en signalant à nouveau aux agriculteurs cette culture, vu les rendements rémunérateurs qu'elle produit et leur indiquer comment elle doit être entreprise.

Le Plantago psyllium, vulgairement appelé Herbe aux puces, à cause de la ressemblance de sa graine avec la puce, appartient à la famille des Plantaginées. Ces graines, lorsqu'on les fait bouillir dans l'eau donnent un mucilage abondant, fournissant une boisson excellente qui peut très bien remplacer la graine de lin et la guimauve ; aussi leur débouché est très important en thérapeutique : les constipés en font grand usage.

Choix du terrain. — Un terrain souple, avec sous-sol un peu frais, est le plus favorable.

Préparation du terrain. — Faire un bon labour de 25 à 30 centimètres, suivi d'un hersage, pour briser les mottes et aplanir ; il est bon de passer en

Ramification de Psyllium à la maturité

dernier lieu un rouleau de grand diamètre, pour tasser et aplanir définitivement le terrain.

Epoque du semis. — Le semis peut être fait à deux époques, de fin août à fin octobre, mais, de préférence, du 15 février au 15 mars.

Mode d'ensemencement. — Semer à raies distantes d'environ 65 centimètres pour permettre le binage avec un cheval : la graine doit être distribuée très claire à fleur de terre, le passage d'un rouleau suffit à l'enterrer. On met de 7 à 8 kilos de graines par hectare.

Il est à recommander de mettre avant le semis un engrais complet ainsi composé par hectare :

Sulfate d'ammoniaque	150 kilos
Chlorure de potassium	150 —
Superphosphate de chaux	500 —
Nitre	400 —

Mélanger ces matières la veille de leur épandage.

Sarclages. — Faire un bon sarclage lorsque la graine commence à lever ; ce premier sarclage se fait ordinairement avec la binette provençale et permet d'obtenir des raies bien nettes et bien visibles ; le deuxième sarclage peut se faire avec un cheval attelé à une bineuse. Les appareils fabriqués par la maison V. Fabre, de Vaison, peuvent être employés pour effectuer ces sarclages qui doivent être faits d'une manière irréprochable ; la règle est de tenir la plantation bien propre.

Récolte. — La maturité arrive, suivant les années, entre le 1er août et le 20 août ; l'ensemble du champ a un aspect blond ou doré. On commence à couper les parties du champ les plus dorées ; si l'on fauche sans distinction, attendre que les trois quarts de la récolte aient l'aspect indiqué ci-dessus : il serait imprudent d'attendre que tout le champ soit bien mûr. La plante très ramifiée peut atteindre une hauteur de 0 m. 50 à 0 m. 70.

La coupe peut se faire à la faux ou à la faucheuse ; dans tous les cas, on ne doit couper que de bon matin, du lever du jour à 8 heures et de préférence les matinées où il y a de la rosée, afin qu'il tombe le moins de graines possible sous le coup de la faux ou de la faucheuse.

Beaucoup de propriétaires laissent pendant quelques jours la plante sur place une fois coupée, elle achève de mûrir au soleil ; une fois prête la charger dans une ridelle habillée, afin que la graine qui tombe ne soit pas perdue.

Battage. - L'aire doit être très ferme ; en y étendant des bourras ou toiles, la graine serait plus propre. On peut battre soit au fléau, fourche, rouleau ou batteuse. Lorsqu'on n'emploie pas la batteuse, on nettoie la graine au ventilateur ordinaire avec une grille identique à celle qui sert pour la graine de luzerne ; la repasser pour avoir une marchandise bien propre. La graine de première qualité doit être pleine, noire et brillante.

Pour sa conservation tenir les sacs la renfermant dans un endroit très sec.

Rendement. — Les rendements varient suivant les soins donnés, de 1 000 à 1.500 kilos à l'hectare et le prix de la graine de 3 à 10 francs le kilo. Cette année-ci on a payé jusqu'à 16 francs le kilo quelques lots.

Cette culture est faite en Vaucluse par l'entremise de courtiers qui vendent les graines ; des contrats peuvent être passés assurant un prix ferme de la récolte.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse.

DANS L'YONNE FIN AOUT 1930

L'homme et le blé ont plus de souplesse qu'ils ne paraissent. Ils supportent tant bien que mal de grandes variations saisonnières.

L'homme a trouvé le blé couché et cependant mûr tout de même. Peut-être

l'humidité a-t-elle empêché l'échaudage ou la chute des grains, ce qui a permis de faire patiemment une moisson laborieuse en guettant les éclaircies.

Au prix de grands efforts on a remplacé le tapis sale et irrégulier par des gerbes et mis en tas celles-ci. Après des semaines, on les a rentrées et battues.

La batteuse débrouille à peu près tout ce qu'on lui présente à condition d'être servie par deux hommes en plus et de rendre par jour et par gerbe moitié moins de grains que l'an dernier.

Nous avons fait photographier des épis de la même variété cultivée dans le même point en 1928 et en 1930. Le poids de mille grains est juste de la moitié cette année !

L'agriculteur a eu, pour produire un quintal de blé trois fois plus de frais que l'année précédente et le blé et le pain ne se vendront pas même le double. C'est naturel.

Et maintenant, citoyens de la ville, exigez le pain bon marché, exigez des revenus fixes si vous en avez le courage. C'est contraire à la raison parce que c'est contraire à la nature

***

Depuis le vingt août environ, l'humidité relativement froide a laissé place à une chaleur humide le matin et cependant sans orage.

Elle est très favorable à toutes les cultures en terre, aux prunes, aux tomates, aux plantes-racines et même aux prairies, car l'herbe qui pousse avec de l'eau seule n'engraisse pas les bêtes. Nous connaissons un troupeau de vaches qui n'avait jamais été si maigre que cet été bien qu'il eut de l'herbe sur pied à discrétion.

On fauche actuellement un grand nombre de prairies naturelles. La fauchaison s'est faite après moisson faute de pouvoir faner avant et pour ne pas retarder les céréales ensuite.

Quelque soit l'infériorité qualitative de ce foin couché, séché et reverdi, il faudra bien que les bêtes l'absorbent cet hiver. On leur corrigera le manque d'hydrates de carbone par les betteraves qui sourient à cet été humide !

***

La vigne enfin sourit par cette chaleur. Mais, seul, le Noah est hilare. La vigne greffée rit jaune avec son feuillage demi-roussi par le mildiou et à la suite du deuil de la perte des trois quart de ses raisins.

Nous avons « monté » un coteau traversant des vignes. Voici un aperçu des espérances de vendange à l'hectare :

Vignes greffées mal soignées : zéro

Vignes françaises bien soignées et Noah mal soigné : dix à quinze hectolitres.

Noah bien soigné 60 à 80 hectolitres de verjus ou de vin suivant le temps de septembre à moins qu'une sécheresse prolongée lui fasse perdre ses grains.

Le vin de Gamay compensera-t-il par son prix cette infériorité « perdurante » de rendement ? Probablement non car on ne le paiera pas trois ou quatre fois plus cher que le vin de Noah.

Alors on cultive ce dernier et on lâche la vigne française pour apporter ses soins à la vacherie qui donne davantage à boire et à manger et parfois aussi un solde pécuniaire.

***

On achève la récolte des cornichons. L'humidité leur a donné le « blanc », de sorte qu'il y a un fort déchet à la livraison où on les paye deux francs le kilogramme. Le travail se trouve payé moitié moins que ces dernières années.

Aussi chacun s'arrange pour ne pas prendre d'ouvriers, quitte à laisser perdre une partie des récoltes. C'est du malthusianisme forcé.

Honni soit qui mal y pense.

***

Qui paiera le nitrate ?

Le Chili est satisfait de l'entente entre les producteurs de nitrate nature dont il est presque le seul et les « fixateurs » d'azote atmosphérique nombreux en Europe.

C'est un des traités internationaux les plus importants qui ont été signés. Ils seront suivis d'autres qui contribueront à la paix.

Le journal français qui apporte cette nouvelle ajoute avec raison : « Les industriels chiliens sont satisfaits, mais dans tout cela, quel sera le sort du paysan consommateur d'engrais » ?

Remarque justifiée. Elle fait sauter aux yeux la différence entre l'agriculture et l'industrie concentrée en des mains peu nombreuses, où les réactions chimiques donnent toujours le même produit.

En agriculture, le même travail ne conduit ni au même rendement à l'hectare, ni à la même qualité de la récolte, facteurs dépendants de la saison. Les agriculteurs sont si nombreux qu'ils ne peuvent s'entendre. C'est pourquoi les gouvernements les protègent dans une certaine mesure.

Seulement, ils peuvent consommer leurs pommes de terre, tandis que les ouvriers ne peuvent consommer le nitrate invendu.

L'industrie reprend son avantage avec la patience : le nitrate se conserve, la pomme de terre pourrit !

Mais qui, finalement, paiera le nitrate ?

Ce ne sera pas toujours le « paysan ». Le « paysan », l'homme qui vit de ses bras en cultivant la terre emploie peu de nitrate, mais beaucoup de fumier. Le capitaliste agriculteur en emploie davantage.

Comme personne ne les y oblige, si l'engrais ne laisse pas un bénéfice, ils le laisseront au Chili, à l'usine électro-chimique alpine.

Si l'engrais « paye », ils en achèteront, mais le feront rembourser par les consommateurs des produits agricoles.

Finalement, c'est tout le monde qui paye et les producteurs d'engrais voient la consommation se restreindre, si le prix est trop élevé.

On voit que, dans ses conséquences, cette entente commerciale dépasse de beaucoup les intérêts de ses signataires.

Puisse cette solidarité universelle être toujours à l'esprit de ceux qui parlent sans cesse à tort de la souveraineté des nations, source de guerres.

***

Bourgogne Saint-Bris

Saint-Bris est la commune la plus viticole de l'Yonne. On y fait de bons vins blancs avec les mêmes cépages que dans les environs de Chablis et Vermenton : Beaunois, Tacy, la vallée est orientée vers l'Yonne.

Un syndicat de défense vinicole s'y est constitué : Il a appelé en cause un M. G., vigneron à Saint-Bris. Le Syndicat général des producteurs de grands vins de la Côte-d'Or est intervenu, ainsi qu'un M. Bernard Fèvre, propriétaire à Fontenay, près Chablis.

Dans son jugement du 26 février 1930, qui n'a été publié qu'en août, le Tribunal civil d'Auxerre a trouvé que ces interventions étaient superflues.

Par ce procès G., il a interdit l'appellation de Grand Bourgogne St-Bris, mais permis : « Bourgogne Saint-Bris », à condition que les mots Bourgogne et Saint-Bris soient imprimés en caractères identiques sur les affiches et étiquettes.

Si M. G. n'existait pas, il aurait fallu l'inventer afin de permettre le jeu civil d'une loi de police !

Dr Pierre Larue,
Ingénieur agronome à Gurgy-sur-Yonne.

LA VIGNE EN HONGRIE

Villany (Hongrie), le 30 août 1930.

La Hongrie a été favorisée cette année d'un temps d'été très beau. Juin très chaud fut suivi par juillet sec et chaud. Vers la fin de juillet, la pluie tomba pendant une période de dix jours et la température baissait sensiblement. La pluie favorisait extrêmement le développement du vignoble et des pépinières. A partir de la moitié d'août, il faisait un temps magnifique d'été, de sorte que la maturation des raisins précède de quinze jours la maturation des autres années.

Pour le cas où le beau temps persistera nous envisageons une récolte aussi bonne en qualité qu'en quantité. Malgré cela, le marché des vins reste ferme, car la consommation au pays a augmenté par suite des prix bas auxquels les vins sont vendus aux consommateurs.

Par l'abolition, ou bien la réduction des taxes exorbitantes, lourdes sur la consommation, on espère que la Hongrie consommera le vin qu'elle produit. C'est le seul moyen de pallier la crise de consommation du vin ; car au cas d'une récolte abondante, l'exportation de quelques centaines d'hectolitres ne suffit pas à la viticulture hongroise.

Par suite du temps d'été extrêmement favorable, nos pieds-mères présentent les meilleures apparences. Le bois est aoûté comme il n'était pas encore, il y a beaucoup d'années, vers la fin du mois d'août.

Berlandieri × *Riparia 8 B, 5 B B et 50*, ont aoûté leur bois jusqu'à une hauteur de trois mètres. Riparia × Rupestris, Aramon × Rupestris, Aramon × Riparia et Solonis × Riparia aoûtent aussi très bien leur bois. Riparia-Portalis, laquelle dans autres années aoûtait son bois contemporainement avec les Berlandieri × Riparia, avant tous les autres porte-greffes est en retard cette année avec l'aoûtement de son bois. A remarquer même le Rupestris-Monticola, porte-greffe qui n'aoûte dans les autres années son bois que vers la moitié de septembre, commence déjà.

Pour le cas où le temps favorable persistera au mois de septembre, le début des vendanges précédera de dix jours celui des autres années et nous

espérons aussi un bois excellent et bien aoûté, comme nous ne l'avons pas eu il y a des années.

S. Teleki.

P. S. — Au vingtième anniversaire de la mort de M. Sigismond Teleki viticulteur hongrois bien connu, et créateur des Berlandieri × Riparia-Teleki (décédé le 25 août 1910), un monument à son souvenir fût inauguré au lieu de sa naissance à Villany, en Hongrie.

A l'inauguration participèrent des personnages officiels et hommes éminents de la viticulture Plusieurs discours firent ressortir les mérites de feu M. Teleki concernant la reconstitution du vignoble et la création de nouveaux porte-greffes.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

CHEMINS DE FER DU MIDI. — *Propagande Agricole et Commerciale.*

1er Congrès International du Maïs à Pau (Hôtel-de-Ville), **les 3, 4 et 5 Octobre 1930.** — Ce Congrès étudiera la situation actuelle de la production du maïs dans les diverses régions de France et de l'Etranger, les améliorations obtenues et celles à réaliser dans la culture de cette céréale ; le rôle de la génétique dans la recherche de variétés nouvelles plus hâtives, plus résistantes à la sécheresse et aux parasites de toutes sortes.

Pour tous renseignements concernant ce Congrès, s'adresser à M. Pénic, et, pour ce qui est relatif à l'exposition, à l'excursion et au logement, s'adresser à M. Guyonnet, directeur des services agricoles des Basses-Pyrénées, à Pau (Pavillon des Arts. — Téléphone 13-03).

Ecole Coloniale d'Agriculture de Philippeville. — Par suite des agrandissements qui viennent d'être réalisés dans les bâtiments, il y a, pour le 1er octobre prochain, des places disponibles à l'Ecole d'agriculture de Philippeville.

Les candidats doivent s'adresser d'urgence au Directeur pour avoir tous renseignements utiles.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Réunion d'automne 1930 de la Foire de Lyon

La foire de Lyon comprendra cette année 3 manifestations : une exposition internationale de T. S. F. (6-14 septembre) ; une exposition caprine (4-17 octobre) ; une exposition générale agricole, du bois et des industries connexes (4-12 octobre).

A l'occasion de ces manifestations, les coupons de retour des billets aller et retour délivrés à destination de Lyon à partir du 5 jusqu'au 14 septembre par les gares des Grands Réseaux français sont valables jusqu'au 15 septembre ; ceux délivrés du 3 au 7 octobre sont valables jusqu'au 13 octobre inclus ; ceux délivrés du 3 au 12 octobre sont valables jusqu'au 13 octobre inclus.

Sur les Réseaux d'Alsace-Lorraine, de l'Est, de l'Etat, du Nord et du P.-L.-M, il est, au surplus, accordé aux groupes d'au moins 10 personnes justifiant de leur participation à une même organisation commerciale, industrielle ou agricole légalement constituée, une réduction de 50 o/o sur le prix du voyage à pleine tarif.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Les Affiches illustrées des Chemins de fer du Midi

La Compagnie du Midi a l'honneur de rappeler au public qu'elle a fait éditer une importante série d'affiches artistiques représentant les sites les plus pittoresques des régions desservies par les lignes de son réseau et par ses services d'auto cars.

Ces affiches sont mises en vente, au prix de 5 francs l'exemplaire, franco 5 fr. 45, dans les gares de Bordeaux-St-Jean, Toulouse-Matabiau et Perpignan.

La liste complète est envoyée sur demande.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Cette semaine encore, sauf quelques demandes en réassortiment, et quelques offres en revente, les affaires traitées n'ont pas été très nombreuses, de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens. Des vins rouges du Midi 8°, ont été payés de 180 à 185 fr., des 9° de 185 à 190 fr., des 10° de 220 à 230 fr., des Corbières 10° de 220 à 225, des 11° de 235 à 240 fr. On a offert des vins d'Algérie rouges 11°, aux environs de 230 fr. ; des blancs de même provenance de 230 à 235 fr. pour des 11°, et de 245 à 250 fr. pour des 12°. En vins d'Alicante nouveaux de l'Hérault, faisant 8°, déjà reçus sur place, on a payé 220 fr. ; pour des 9°5, de même cépage, du Roussillon, 235 fr.

Tous ces prix suivant qualités, et pour l'hecto nu, sur gares ou quais de Paris.

Sur place de Rouen, on offre des Algérie nouveaux 10° à 210 fr., des 11° à 225 fr., des 12° à 240 fr., livrables lors de l'arrivée dans ce port.

La clientèle continue à n'acheter que par petites quantités, là où elle trouve des prix bas. Elle a encore des provisions.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 15 septemb.	Cours du 22 sept. Vins nouveaux
—	—	—	—
8°.....	13,50	Aramon, Montagne	Aramon 18 à 19 fr.
8 à 9°.....	à	17,50 à 18 fr. 50	Montagne 19 à 20 fr.
9 à 11°.....	14,50	Costières	Blanc et rosé
11°.....	le degré	18,50 à 19,50	18,00 à 20,00
11 à 12°.....		le degré	le degré
Rosé, paillet, gris..		tendance à la hausse	
Blanc Bourret.....		très ferme.	

Vins à distiller : 10 à 11 fr. le degré.

Nimes. — Le Syndicat des Vignerons du Sud-Est porte à la connaissance de ses adhérents la vente de vin effectuée au cours de la semaine écoulée qui lui a été communiquée. Du 20 septembre : Vergèze, cave L. R., 200 hectos vin rouge, 10 degrés sous-marc à 225 francs l'hecto.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 16 septemb.	Cours du 23 sept.
—	—	—	—
8°.....	120		
9°.....	à	Récoltes 1929 et 1930	18,50 à 20,00 le deg.
10°.....	135	de 17 à 19 fr. le deg.	
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Commission d'établissement des cours des vins et alcools. — Vins. — Vins rouges vieux et nouveaux, 19 et 20 francs le degré.

Le prix de 20 francs est entièrement acquis.

Plus d'activité sur le marché.

Toujours même déficit.

Observations. — Le marché des alcools reste fermement tenu.

Montpellier. — Le Syndicat des vignerons de Montpellier-Lodève, 16, rue de la République à Montpellier, nous signale les ventes suivantes qui ont été effectuées pendant la semaine.

Vins nouveaux, rouge. — Aspiran : 150 hectos, 10,6, à 200 fr. ; 30 hectos, 10,8, à 200 fr. ; 150 hectos 10,5 à 200 fr. l'hecto. — Divers lots de 3 à 400 hectos à 19 fr. le degré. — Montbazin : 600 hectos, 200 fr. l'hecto, sans garantie de degré. — Lattes : une cave, 2.000 hectos environ, à 20 fr. le degré. — Fabrègues : 140 hectos, 10 deg., à 19 fr. le degré. — Aspiran : vin vieux rouge, 300 hectos, à 19 fr. le degré : vin blanc pour mutage 12 deg., à 220 et 240 fr. l'hecto.

Mauguio. — La Cave Coopérative « Les Vignerons de Mauguio » a vendu 3000 hectos de vin de la récolte 1930, titrant 8°5, au prix de 150 fr. l'hecto, retiraison immédiate. Une deuxième vente du même vin a été faite au prix de 155 fr. l'hecto pour un lot de 2000 hectos, avec retiraison immédiate.

Un troisième vente a été effectuée le 17 septembre, au prix de 160 fr. l'hecto, avec retiraison jusqu'au 15 octobre, dernier délai.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 12 septemb.	Cours du 19 sept. Vins nouveaux
—	—	—	—
8°	12,50	Vins rouges	
9°		17 à 19 fr. le degré	17,75 à 18,75
10°	à		Rosés 19,00 à 20,00
11°			
Vins rosés	13,25		
Vins blancs	le degré		

Vins rouges : 1929, de 18,50 à 20 francs le degré.

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture. — Vins rouges vieux, de 19,50 à 20 francs le degré ; vins nouveaux, 20 francs le degré.

Les demandes de la propriété sont plus nombreuses.

— On signale les affaires suivantes :

Vins vieux, près Béziers, 8.200 hect. 10°, 200 fr. ; près Béziers, 2.800 hect. 10°, 195 fr. ; Vins nouveaux, près Cazouls, 2.200 hect. 7°3, 150 fr. ; près Servian, 3.000 hect. 10°, 200 fr. ; près Béziers, 5.000 hect., à 20 fr. le degré ; Vieux et nouveaux, près Pézenas, 12.000 hect., à 20 fr. le degré.

Olonzac. — **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 22 sept. 1930 : Vins rouges** de 18,00 à 20 fr. 00 le degré avec appellation d'origine.

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 13 au 20 septembre 1930 :**

Récolte 1929. — Vins rouges, 18,»» à 20,»» le degré ; **bourrets et picpouls** «,«» **à** «« **fr.** ; **clairettes, à** «» **fr.** ; **rosés,** »» **à** »».

AUDE. — **Carcasssonne.** — Chambre de commerce. — Marché de Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 14 au 20 septembre 1930. Récolte 1929, de 18 à 19 francs le degré, de 1930, de 18 à 19 francs, sous marcs de 1930, de 19 à 20 fr., logé, l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. Commission des cours : vins rouges vieux et nouveaux : de 19 à 20 francs le degré. Observations : Le déficit se confirme, la demande s'accentue.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. Cours moyens pratiqués du 11 au 18 septembre : Vins du Narbonnais : de 18 à 19 fr. 50 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12 degré, de 18 fr. 00 à 19 fr. 50.
Corbières, de 10 à 13 degrés, de 18 fr. 00 à 19 fr. 50 le degré.
Récolte 1930 : 18 à 19 fr. le degré, retirés, 19 à 20 fr. le degré en logés.
Ces prix s'entendent l'hecto nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 13 septemb.	Cours du 20 sept.
—	—	—	—
8°.....		Vins vieux	18 à 19 fr.
9°.....	12 francs	de 8 à 11° de 17 à 18	le degré
10°.....		le degré	
11°.....	le degré	Vin nouveaux	
12 à 13°.....		18 fr. le degré	
15°.....			

Perpignan. — Cours des vins du 20 septembre. Communiqué de la Chambre d'Agriculture. — Vins : 18 fr. 50 à 20 francs le degré, suivant qualité et conditions de retiraison, fermeté soutenue sur le marché.
Alcools, pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 17 septembre 1930. — Région, rouge 9 à 10° 18,00 à 19,00; rosé, 18,50 à 19,50 l'hecto-degré.

Confédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — Carnoules, 5/9, 1500 hl. rouge, 10°5, 175 francs; La Crau, 8/9, 1.575 hl. rouge (vin vieux), 11°, 180 fr.; 8/9, 2.000 hl., 11°, 180 fr.; La Londe, 12/9, 2.000 hl. rouge, 19 fr. le degré; 13/9, 400 hl. rosé, 10°8, 230 fr.; La Crau, 14/9, 1.000 hl. rouge 1930, 190 fr. (Vente sur degré et qualité moyenne de la cave),

Fédération de Vaucluse. — Cavaillon, 19/9, 1.000 hl. rouge 1930, 20 francs le degré (A prendre sur le degré moyen de la cave qui ne sera connu qu'à l'époque de l'enlèvement).

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Puy-Sainte-Réparade, 15/9, 200 hl. rouge, 9°7, 185 fr (Solde de la récolte 1929); Velaux-Couloux, 22/9, 1.000 hl. rouge 1930, 20 francs le degré (Vin à prendre sur l'unification de la cave).

HAUTE-GARONNE. — **Toulouse.** — Les vins vieux trouvent preneurs à 18 fr. le degré; les vins nouveaux disponibles sous 3 ou 4 jours, à 19 fr. le degré; mais les affaires sont sans entrain; le commerce est quelque peu muni, la propriété espère mieux; la situation est assez confuse : elle ne tardera pas à se mieux préciser.

VENDÉE. — **Saint-Gilles-sur-Vie.** — On a fait quelques transactions de vins mais pour de petits lots. On cote en ce moment les vins de gros plant de 320 à 360 fr. la barrique, les vins de noah de 180 à 220 francs.

Le marché des pommes à cidre

Les résultats de l'enquête ouverte par la Confédération générale des producteurs de fruits à cidre sont confirmés par les événements.

Les régions de production où la récolte apparaît sous l'aspect le moins défavorable sont la Seine-Inférieure, l'Eure et certaines parties de la Manche. D'ores et déjà l'on peut prévoir que peu de distilleries seront cette année en mesure de fonctionner normalement, faute d'un approvisionnement suffisant. Certaines d'entre elles ont renoncé à tout travail au cours de la campagne qui va commencer.

Les transactions n'ont guère porté jusqu'à présent que sur le disponible. Les cours paraissent d'une façon générale s'échelonner de 550 à 600 francs la tonne départ suivant région. Peu d'affaires ont été traitées sur octobre, la culture s'étant réservée jusqu'ici.

ALCOOLS

Béziers. — Alcool rectifié extra-neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1475 fr. l'hecto 100 degrés ; prochain, 1.525 fr. l'hecto 100 degré ; 3 derniers, 1.525 francs l'hecto 100 degrés. Sur gare départ tendance calme.

Narbonne. — Alcools. — Trois-six de vin 86 degrés : de 1.375 à 1.400 fr. Trois-six de marc 86 degrés : de 1.360 à 1.370 fr. Eau-de-vie de vin de Narbonne 52 degrés : 935 fr. les 52 degrés.

L'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus et par douze pipes au minimum.

TARTRES

Marché de Béziers du 22 sept. 1930

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. 80 à »,»» le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr »» à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 25 à »,«« —
— — au-dessus.	4 fr 50 à « fr. «« —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr 25 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance beaucoup plus faible. Nouvelle baisse de l'acide tartrique. C'est le calme saisonnier d'automne.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 23 septembre 1930

	Courant	Octobre	novembre-décembre
Blé.....	172,75-173 P.	172 P.	173 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire..	....	....	....
Avoine.....	82,50 P.	85,25-85,50 P.	90,25-90,75 P.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, pour septembre, 109 fr. avec 1 franc d'augmentation par mois jusqu'en mars ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 27 à 34,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, «»« à »»» fr.; sulfate cuivre neige, 295 à 305 fr.; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 14 au samedi 20 septembre 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche .	20.2	15.0	28.0	14.0	0.8	«
Lundi	22.0	15.7	30.8	14.4	»	»
Mardi	21.6	17.9	30.1	16.2	8 1	«
Mercredi ..	19 8	11.2	32.0	16.1	trac.	»
Jeudi.....	19 3	12.9	24.2	17.5	0.2	9.9
Vendredi ...	21.2	12.8	22.3	16.7	2.0	»
Samedi.....	19.8	13.8	23.1	14.9	0.9	»
Total....					164.0	98.1
Angoulême						
Dimanche ..	22.0	13.4	37.8	14.5	1.1	«
Lundi	24.1	17.0	33.4	16.6	5.1	»
Mardi	22.0	15.0	32.7	17.4	2 0	21.4
Mercredi....	21.1	11.5	30.3	17.2	»	0.4
Jeudi.....	20.8	13 4	34.0	17.2	»	1.0
Vendredi ...	21 2	12.9	31.0	16.6	trac.	»
Samedi.....	20.7	10.8	31.8	14.5	6.0	»
Total....					292.9	169.6
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	22.0	13.3	28.6	6.2	0.9	»
Lundi	24.5	15.8	34.2	13.6	17.6	»
Mardi	24.5	13.8	30.4	13.8	2.1	«
Mercredi....	22.4	14.5	30.8	17.2	6.5	»
Jeudi.....	21.4	13 8	34.0	17.2	19.4	»
Vendredi ...	21.9	12.8	31.0	16.6	12.2	»
Samedi.....	22.4	14.3	31.8	14.5	0.8	»
Total....					248.3	304.0
Bordeaux						
Dimanche...	25.0	13 2	32.2	13.8		»
Lundi	26.0	14.9	28.7	13.8	1.0	»
Mardi	22.0	11.3	27.4	16 2	9.4	12.2
Mercredi....	22.4	13.6	25.7	15.3	2.5	0 6
Jeudi.....	18.0	13.0	28.5	16.7	17.0	0.9
Vendredi ...	21.3	8.7	27.7	16.2	0.3	»
Samedi.....	21.3	10.5	29.6	12.9	7.5	»
Total....					182.5	223.1
Toulouse						
Dimanche...	27.1	18.1	34.4	13.9	»	»
Lundi	27.1	15.1	29.5	16.7	»	»
Mardi	29.0	14.0	26.2	19.4	«	trac.
Mercredi ...	27.1	16.4	24.3	16.2	2.7	21.7
Jeudi.....	17.6	15.6	27.9	19.5	25.5	trac.
Vendredi ...	21.2	13 0	27.5	17.3	0.9	21.6
Samedi.....	23 2	13.7	29.5	16.3	»	»
Total....					80.5	295.9
Perpignan						
Dimanche...	30.8	22 4	30.5	18.8	«	»
Lundi.....	30.9	18 6	28.1	19.7	»	»
Mardi.....	29.7	17.8	26.3	21.1	»	2.2
Mercredi....	27.0	«	25.1	18.3	0.8	8.5
Jeudi.....	26.3	16.5	25.6	21.3	27.2	10.4
Vendredi....	23.4	15.1	28.6	19.3	trac.	0.3
Samedi	«	16.0	30.5	18.8	»	»
Total					150.0	146.7

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
20 7	14.8	25.5	10 1	1.3	»	
22.0	10.1	30.0	10.9	»	«	
22.0	13.0	30.2	13.8	8.0	«	
22.3	13 1	30.2	11.9	0.1	»	
22.3	13.8	30.2	15.1	2.8	»	
17 5	13.5	29.1	15.2	0.2	3.4	
19 9	13.8	21.0	15.4	trac.	»	
				204.3	109.1	
Dijon						
21.2	16.0	26.9	12.5	»	»	
23.8	13.5	32.8	13.4	0.5	«	
26.9	14.2	30.5	14.9	0.3	»	
24.1	14.1	29.8	16.2	»	»	
17.2	14.7	27.1	14.6	3 5	»	
15.9	14.0	32.2	16.0	23.8	1.3	
21.8	13.0	28 8	16.2	3.2	«	
				261.8	67.2	
Lyon						
24.0	16.9	25 5	10.3	trac.	»	
23.4	16.2	32.3	11.9	7.4	»	
26 5	14.5	29.8	15.3	3.9	»	
24.7	16.5	27.2	14 6	6 2	»	
18.4	15.4	23.2	17.2	46.8	2.8	
19 0	14.0	26.5	13.3	15.0	trac.	
23 2	14.0	27.0	13.0	trac.	»	
				339.0	240.5	
Marseille						
29.7	17.2	31.2	15.0	»	«	
29.7	18.3	29.9	17 3	»	»	
29 7	16.5	29 9	18.9	»	trac.	
28.0	18.0	27.0	19.8	9.6	5.4	
25.3	17.7	27.1	19.8	23.4	28.1	
22.9	15.9	26.2	22.1	8.9	9.9	
25.6	12.8	28.4	17.5	»	trac.	
				80 0	137.6	
Montpellier						
24.8	15.9	30 4	17.3	«	6.4	
23.7	15 3	23 0	18.9	»	39.7	
25 3	13 9	26 0	16.3	«	1.4	
26 3	8 1	25.0	17 9	»	49.8	
26.4	10 5	22 0	16 9	trac.	19.5	
22.1	17 3	25.4	17.1	5.5	0.3	
23.1	17 9	26 0	16.1	»	«	
				122.8	276.7	
Alger						
33.6	18.0	»	«	«	«	
34 8	16.5	«	»	«	»	
32.2	19 5	»	»	«	»	
34.2	16.0	»	«	»	«	
26 2	19.0	«	«	4.4	»	
22 5	18 8	«	»	4.4	«	
22 0	13.3	»	«	12.7	«	
				31.2	114.1	

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.